

## SALAD & STARTERS

<b>Mix salad</b> Mix lettuce accompanied with, carrots, cherry tomato, cawlifolour, beets, avocado and red fruit balsamic dressing	\$ 120
<b>Green salad</b> lettuce accompanied with grill zucchini, asparagus, broccoli, green apple, celery and avocado	\$ 120
<b>Chicken salad</b> apple and parmesan cheese with mustard dressing	\$ 150
<b>Zucchini blossom</b> stuffed with Ricotta cheese, lemon zest and basil, breaded with mediterranean sauce	\$ 90
<b>Cheese and Charcuterie</b> Selection of cheeses and charcuterie accompanied with fruit and green tomato marmalade and pecans	\$ 260
<b>Grilled Octopus</b> Alioli and fideo secos, morita chile sauce	\$ 198
<b>Beef Carpaccio</b> Beef served with arugula, dry figs, parmesan cheese and fresh mushrooms	\$ 199
<b>Burrata cheese, tomato and basil with balsamic reduction</b> Fresh local creamy cheese accompanied with organic arugula, basil and Balsamic reduction	\$ 199
<b>Gratin asparagus</b> Gratin asparagus, parmesan crispy with cous cous and truffle oil	\$ 180
<b>Eggplant parmigiana</b> Gratin Fried Eggplant with mozzarella and parmesan cheese, tomato sauce and basil	\$ 130
<b>Roasted Cauliflower</b> Roasted cauliflower accompanied with home made pesto, roasted almonds and crispy parmesan	\$ 120
<b>Sandwich with calabrese salame and mozzarella cheese</b> Ciabatta bread stuffed with calabrese salame and mozzarella cheese accompanied with sweet potato chips	\$ 100
<b>Sandwich burrata, tomato and basil</b> Ciabatta bread with burrata cheese, tomato and basil accompanied with sweet potato chips	\$ 120
<b>Piadina with prosciutto, burrata and arugula</b> Bread pitta style typical from Romagna region stuffed with prosciutto, Burrata cheese and organic arugula	\$ 125

## SOUP

<b>Tomato Gazpacho with feta cheese and rustic croutons</b> Cold tomato soup accompanied with feta cheese and rustic croutons	\$ 160
<b>Fish and seafood soup accompanied with garlic croutons</b> Fish and seafood broth served with shrimp, octopus, clams, mussels, squid and fresh tomato with garlic croutons	\$ 210

## \*\*\* SPECIALS \*\*\*

**FISH OF THE DAY IN SEA-SALT CRUST 550 / kg**  
Our fish change daily base on the marked availability



**Chile en Nogada (vegetarian option available) \$ 230/210**



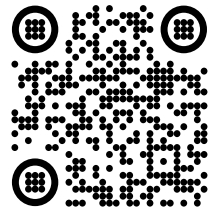
**Zucchini Blossom \$90**

## PASTA & MAIN COURSE

<b>Fresh Fusilli alla Carbonara</b> Home made short pasta Fusilli with classic Carbonara sauce, with eggs, cream, bacon and fresh Parmesan Cheese	\$ 180
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> Home made pasta with classic Fresh tomatoes and basil sauce with parmesan cheese	\$ 150
<b>Papardella with beef Ossobuco, Gorgonzola and broccoli</b> Home made pasta served with beef Ossobuco, Gorgonzola cheese sauce and Broccoli	\$ 199
<b>Spaghetti Bolognese</b> Home made pasta with classic Bolognese sauce and parmesan cheese	\$ 199
<b>Ravioli stuffed with spinach and Ricotta</b> Home made pasta stuffed with organic spinach, ricotta cheese with butter and sage sauce	\$ 180
<b>Vegetarian Lasagna</b> Gratin pasta with mix veggies, bechamel and tomato sauce	\$ 210
<b>Fried Risotto with saffron</b> Carnaroli rice with saffron butter with Parmesan cheese and pan fried	\$ 230
<b>Pasta alla Boscaiola</b> Hand made pasta accompanied with house made italian sausage, mushrooms, cherry tomato, kalamata olives in a pink sauce	\$ 220
<b>Risotto with asparagus</b> Carnaroli rice with local produce asparagus butter with Parmesan cheese	\$ 230
<b>Chile en Nogada</b> Poblano chile stuffed with grounded beef and pork, dry fruits, dehydrated fruit, Nogada sauce, fresh pomegranate and toast walnuts. Vegetarian option available	\$ 230
<b>Beef Tagliata 250g</b> Grill Beef tablita from Monterrey served with arugula, cherry tomatoes and parmesan cheese accompanied with sweet potato chips	\$ 260
<b>Red Snapper fillet</b> Fish fillet with crust of zucchini, cous cous and mediterranean sauce	\$ 220
<b>Chicken and almond cake "Poulet Bastilla"</b> Chicken and almond cake wrapped with phyllo pastry accompanied with chicken sauce	\$ 220
<b>Suckling pig carnitas tacos</b> Suckling pig carnitas tacos accompanied with marinated cabbage, radish, red onions and tatemada sauce	\$ 220

## WOOD OVEN PIZZA

<b>Pizza Margherita</b> San marzano tomato sauce, mozzarella fiore di latte, and basil	\$ 200
<b>Pizza vegetariana</b> San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, veggies on the season	\$ 195
<b>Pizza italian sausage</b> San marzano tomato sauce, mozzarella fiore di latte, home made italian sausage, arugula and parmesan	\$ 220
<b>Pizza Prosciutto e funghi</b> San marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, prosciutto and mushrooms	\$ 220
<b>Pizza Bianca</b> selection of cheeses	\$ 200
<b>Pizza Bianca Deluxe</b> selection of cheese and calabrese salame	\$ 210
<b>Pizza Bianca with Italian sausage</b> cheese selection, home made italian sausage, zucchini and olives	\$ 220
<b>Pizza Calabrese</b> San marzano tomato sauce, fiore di latte and calabrese salame	\$ 200



### ENSALADAS Y ENTRADAS

<b>Ensalada Mixta</b>	\$ 120
Mezcla de lechugas acompañada de zanahoria, tomate cherry, coliflor, betabel y aguacate con aderezo de balsámico a los frutos rojos	
<b>Ensalada Verde</b>	\$ 120
Selección de lechugas acompañada de calabazas parrilla, espárragos, brócoli, manzana verde, apio, aguacate, aderezo de Balsamico	
<b>Ensalada de pollo</b>	\$ 150
manzana, laminas de parmesano, tomate cherry y aderezo de Mostaza	
<b>Flor de calabaza</b>	\$ 90
Rellena de queso ricotta local, ralladura de cítricos y albahaca empanizados en salsa mediterranea	
<b>Tabla de quesos y embutidos</b>	\$ 260
selección de quesos y embutidos con de fruta, nueces y mermelada de tomate verde	
<b>Pulpo a la Parilla</b>	\$ 198
Alioli y fideos secos, con salsa de chile morita	
<b>Carpaccio de Res</b>	\$ 199
carne cruda marinada acompañada de higos deshidratados, arugula, hongos marinados y laminas de parmesano	
<b>Burrata con tomate fresco, arugula, albahaca</b>	\$ 199
Queso fresco de centro cremoso de rancho local servido con arugula, albahaca y reducción de vinagre Balsámico de Módena	
<b>Esparragos gratinados</b>	\$ 180
Esparragos al horno gratinados, cous cous, aceite de trufa y crocante de Parmesano	
<b>Berenjena alla Parmigiana</b>	\$ 130
Berenjena fritas con salsa tomate y queso Parmesano gratinadas servidas como terrina.	
<b>Coliflor rostizada</b>	\$ 120
Coliflor rostizada al horno acompañada de pesto hecho en casa, almendras tostadas y crocante de Parmesano	
<b>Ciabatta de salame Calabrese y queso mozzarella</b>	\$ 100
Pan tipo ciabatta relleno de salame calabres y queso mozzarella local acompañado de chips de camote	
<b>Ciabatta de burrata, tomate y albahaca</b>	\$ 120
Sandwich con pan tipo ciabatta relleno de queso Burrata local, rodajas de jitomate bola hidropónico y albahaca orgánica acompañado de chips de camote	
<b>Piadina rellena de prosciutto, burrata y arugula</b>	\$ 125
Pan tipo pitta típico de la region de Romagna relleno de prosciutto crudo, Queso Burrata local y Arugula orgánica	

### SOPA

<b>Gazpacho</b>	\$ 160
Sopa fria de jitomate acompañada de queso feta, crotones de pan Rústico y aceite de Albahaca hecho en casa	
<b>Directo del oceano</b>	\$ 210
Caldo de pescado, camarones, pulpo, almeja, mejillón, pulpo y calamar, tomate fresco, romero y pan de ajo	

### PASTA Y PLATOS FUERTE

<b>Fusilli alla Carbonara</b>	\$ 180
Pasta Fusilli hecha en casa acompañada de clásica salsa a la Carbonara con huevo, crema, tocino, y queso Parmesano	
<b>Spaghetti al Pomodoro</b>	\$ 150
Pasta hecha en casa acompañada de salsa de tomate fresco, albahaca y Parmesano	
<b>Papardella con Ossobuco de res</b>	\$ 199
Pasta hecha en casa acompañada de ossobuco de res, crema de Gorgonzola y brócoli	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	\$ 199
Pasta hecha en casa acompañada de clásica Bolognese y Parmesano	
<b>Ravioli relleno de espinaca y ricotta</b>	\$ 180
Pasta hecha en casa rellena de espinaca y queso Ricotta local con salsa de mantequilla y salvia y Parmesano	
<b>Lasagna vegetariana servida con salsa tomate</b>	\$ 210
Pasta Gratinada hecha en casa rellena de vegetales mixtos, bechamel y salsa tomate	
<b>Risotto frito al Azafrán</b>	\$ 230
Arroz tipo carnaroli al azafrán mantecado con Parmesano frito al sartén	
<b>Pasta alla Boscaiola</b>	\$ 220
pasta corta hecha a mano acompañada de chorizo italiano hecho en casa, hongos portobello, tomate cherry y aceituna kalamata en salsa rosada	
<b>Risotto con espárragos</b>	\$ 230
Arroz tipo Carnaroli con espárragos de rancho local mantecado con queso Parmesano	
<b>Chile en Nogada</b>	\$ 230
Chile Poblano relleno de tradicional carne molida, frutos secos, fruta deshidratada en salsa de Nogada, Granada fresca y nuez tostada. Disponible también Vegetariano	
<b>Tagliata de Res 250g</b>	\$ 260
Tablita de res de Monterrey a la parrilla servida con arugula, tomate cherry y laminas de parmesano y chips de camote	
<b>Filete de pescado Huachinango</b>	\$ 220
Filete de pescado en costra de calabaza, sobre cama de cous cous y salsa mediterranea	
<b>Pastilla de pollo</b>	\$ 220
Pastel de pollo, huevo y almendras envuelto en pasta tipo Pyllo con salsa de pollo	
<b>Tacos de carnitas de Lechón</b>	\$ 220
Tacos de carnitas de Lechón acompañados de col marinada con oregano, rábanos en salmuera, cebolla morada y salsa tatemada (4pzas)	

### PIZZA HORNO DE LEÑA

<b>Pizza Margherita</b>	\$ 200
salsa de tomate san marzano, mozzarella flor de leche y albahaca	
<b>Pizza vegetariana</b>	\$ 195
salsa de tomate san marzano, queso flor de leche y vegetales según la temporada	
<b>Pizza de chorizo italiano</b>	\$ 220
En salsa de tomate san marzano, flor de leche, chorizo italiano hecho en casa, arugula y laminas de parmesano	
<b>Pizza Prosciutto y hongos</b>	\$ 220
salsa de tomate san marzano, prosciutto y hongos salteados	
<b>Pizza Bianca</b>	\$ 200
selección de quesos	
<b>Pizza Bianca con chorizo italiano hecho en casa</b>	\$ 220
selección de quesos, chorizo italiano, calabaza, aceituna negra kalamata	
<b>Pizza Bianca Deluxe</b>	\$ 210
selección de quesos y salame calabrese	
<b>Pizza Calabrese</b>	\$ 200
salsa de tomate san marzano, mozzarella flor de leche y salame calabrese	

### \* ESPECIALES \*

**PESCADO ENTERO EN COSTRA DE SAL 550 / kg**  
Nuestros pescados varían de especie según los más frescos del mercado.



**Chile en Nogada (también vegetariano) \$ 230/210**



**Flor de Calabaza \$90**